

Fröhlichs Wirtshaus Speisekarte

Suppen und Salate

kleiner Beilagensalat € 3,30, a bisserl größer der Salat € 5,40 j,2

*hausgemachte Brühe vom Tafelspitz
mit Brätspätzle und frischem Schnittlauch
€ 3,60 a,c,g,i,j*

*Schaumsuppe vom heimischen Bärlauch
aus Großweil mit geröstetem Bärlauch Brotwürfeln
€ 3,80 a,g*

*„Wirtshaus Salat Steirische Art“
im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust
an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl
€ 10,80 a,c,h,i*

*„Fitness Salat für Starke Männer und Frauen“
mariniertes Holzfällersteak vom Grill mit großem bunten Salat
und hausgemachter Kräuterbutter
mariniert mit Balsamico Dressing
€ 11,80 g*

*Auf der Haut gebratener Zanderfilet, mariniert mit Zitrone
und Worcestershiresoße
mit großem Blattsalat in Himbeerdressing
€ 12,40 j,2*

Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta a

Hauptgerichte

„Bärlauch Kasper“

*Nudeln in Bärlauchsahne mit
gebratenen Hendlbruststreifen
und Alm Bergkäse und
Emmentaler überbacken*

€ 12,90 a,g

„Bergwerks Schnitzel“

*Cordon Bleu vom Schwein gefüllt
mit rohem Schinken und Camembert,
dazu Pommes Frites
und buntem Salat in Himbeerdressing*

€ 13,90 a,c,g,j,2

„Metzgermeisters Beste“

*Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende
mit Röstkartoffeln
und buntem Salat in Himbeerdressing*

€ 16,80 a,i,j,2

„Frühlingsteller“

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Bärlauchserviettenknödel
mit feinem Bayrischen Blauschimmel Käse überbacken
bunter Salat in Balsamico*

€ 14,80 a,c,g,j

„Wildsau“

*Gulasch vom Wildschwein in Sauerrahm
und Preiselbeersosse mit Apfelblaukraut
und hausgemachten Dinkelspätzle*

€ 15,20 a,c,g,

Fischgericht

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
in Zitronenbutter mit Butterkartoffeln, Petersilie
und buntem Salat in Himbeerdressing*

€ 15,80 a,g,i,j,2

*Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchschaum
mit Butterkartoffeln
dazu bunter Salat in Himbeerdressing*

€ 16,80 a,g,i,j,2

ohne Fleisch

*hausgemachte Bärlauch-Serviettenknödel mit heißer Bärlauchbutter
und geriebenem Hartkäse, Röstzwiebel
dazu bunter Blattsalat in Balsamicodressing*

€12,20 a,c,g

„Bärlauch Nudeln“

*Nudeln in Bärlauchsahne mit Alm Bergkäse und Emmentaler überbacken
dazu bunter Salat in Himbeerdressing*

€ 12,20 a,g

Unsere Dessertempfehlung

„Frühlingserwachen“

*Hausgemachtes Törtchen gefüllt mit Pralineneis
mit Rhabarber Erdbeerragout*

€ 7,80 a,c,g

*Frische Erdbeeren leicht mariniert mit feinem Bourbon
Vanilleeis und Sahne € 6,50 g*

*Frische Erdbeeren mit karamellisierten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl dazu feines Bourbon Vanilleeis € 7,20 g,h*

*Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen. Dafür ziehen wir 1,50€ vom Preis ab
Allergene finden Sie auf den nächsten Seiten erklärt.*